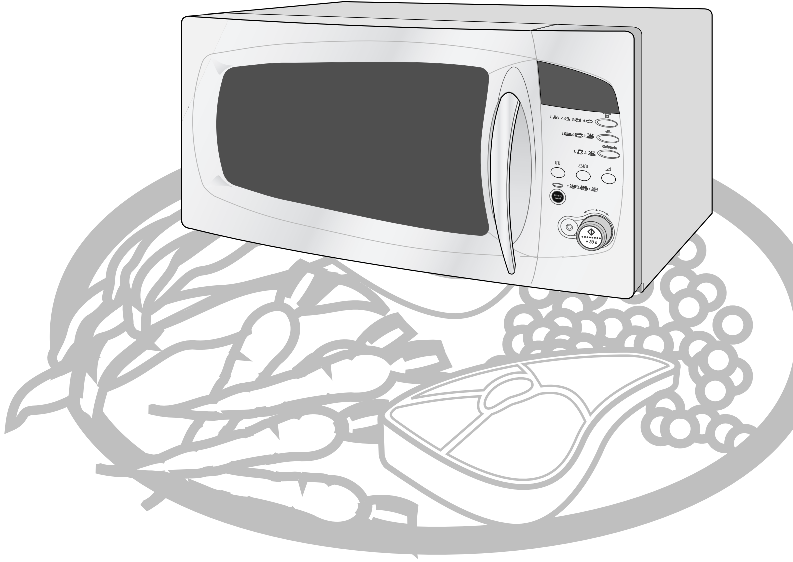
SAMSUNG

# MİKRODALGA FIRIN

## Kullanım Kılavuzu ve Yemek Pişirme Rehberi

### CE287DN



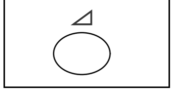


Code No .:DE68-02307P

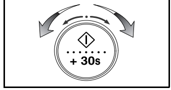
# Hızlı Referans Kılavuzu

TR

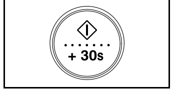
## Yemek pişirmek istediğinizde



1. Yemeği fırına koyun.
   ⊿ düğmesine bir veya daha fazla kez basarak güç seviyesini seçin.

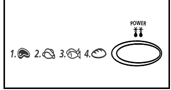



2. ZAMANLAYICI düğmesini çevirerek pişme süresini seçin.

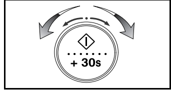



3. ◇ düğmesine basın.
   Sonuç : Pişirme işlemi başlar. Pişme işlemi tamamlandığında fırın dört kez öter.

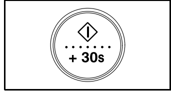
## Otomatik çözme özelliğini kullanmak istediğinizde




1. Donmuş yemeği fırına yerleştirin.
   Güç (⁑) tuşuna bir ya da birden fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyeceğin tipini seçin.

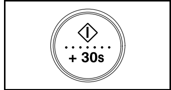



2. **Kontrol Düğmesini** gerektiği kadar döndürerek ağırlığı seçin.



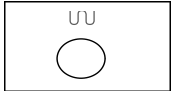

3. ◇ tuşuna basın.

## Ekstra 30 saniye eklemek istediğinizde

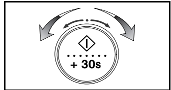



Yiyeceği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir kez ya da daha fazla basın.

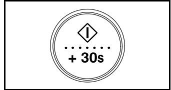
## Izgara yapmak istediğinizde



1. ꟽ tuşuna basın.

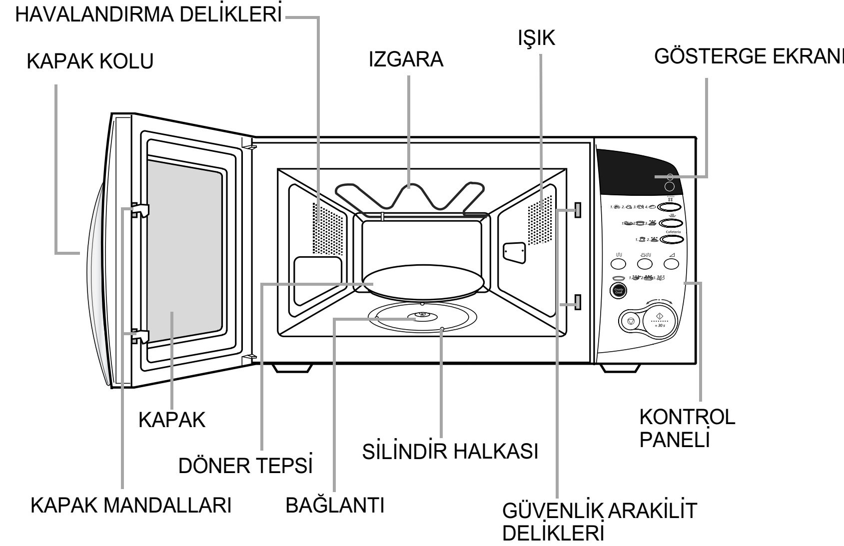



2. **Kontrol Düğmesini** döndürerek zamanı seçin.

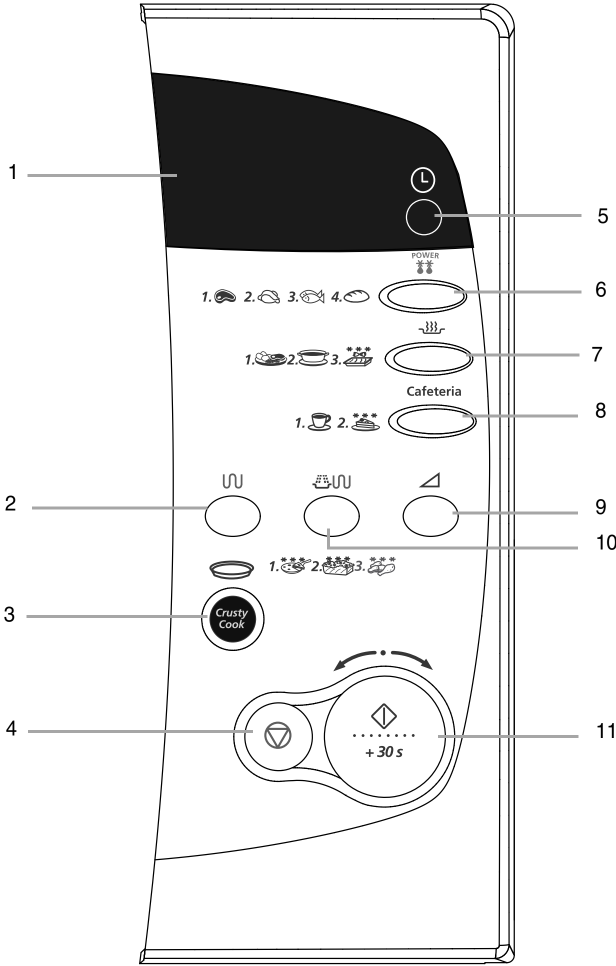



3. ◇ tuşuna basın.

# Fırın



# Kontrol Paneli

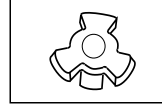



1. GÖSTERGE EKRANI
2. IZGARA MODU SEÇİMİ
3. OTOMATİK GEVREK PİŞİRME SEÇİMİ
4. DURDURMA/İPTAL TUŞU
5. SAAT AYARI
6. OTOMATİK ÇÖZME TUŞU
7. OTOMATİK ISITMA SEÇİMİ
8. KAFETERYA SEÇİMİ
9. MİKRODALGA / GÜÇ SEVİYESİ MODU SEÇİMİ
10. KOMBİ MODU SEÇİMİ
11. BAŞLATMA TUŞU/ KONTROL DÜĞMESİ (pişme zamanı, ağırlık ve servis miktarı)

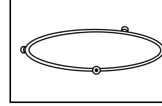
# Aksesuarlar

TR

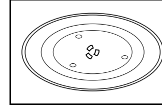
***Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.***



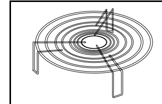
1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.
   Amaç : Bağlantı kolu, döner tepsiyi döndürür.



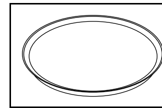
2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.
   Amaç : Bu halka, döner tepsiyi destekler.



3. **Döner tepsi**, merkezi, bağlantı koluna yerleşecek şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.
   Amaç : Döner tepsi ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme işlemi için kolayca yerinden çıkarılabilir.



4. **Metal parmaklıklı raf**, döner tepsi üzerine yerleştirilmelidir.
   Amaç : Metal parmaklılıklı raf, ızgara ve kombine pişirme işlemleri için kullanılır.



5. **Gevrek tabağı**, bakınız sayfa 11-13.
   Amaç : Gevrek tabağı otomatik ya da manuel gevrek pişirme fonksiyonu için kullanılır.



Silindir halkası veya döner tepsi olmadan mikro dalga fırını **ÇALIŞTIRMAYIN.**

# Bu Kılavuzun Kullanılması

TR

***Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız . Bu Kullanma kılavuzu, mikrodalga fırını ile yiyecek pişirme hakkında faydalı bilgiler içermektedir:***

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Pişirme hakkında faydalı ipuçları***

***Kapağın içinde, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı referans tablosu göreceksiniz:***

- ***Yiyeceklerin pişirilmesi***
- ***Yiyeceklerin otomatik çözülmesi***
- ***Yiyeceklerin ızgara yapılması***
- ***Ekstra pişme süresinin ilave edilmesi***

***Kitapçığın ön tarafında fırının şekillerini ve daha da önemlisi, düğmeleri kolayca bulmanızı sağlayan kontrol panelini göreceksiniz.***

***Adım adım anlatılan işlemlerde, dört farklı sembol kullanmaktadır.***

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| **Önemli** | **Not** | **Dikkat** | **Döndür** |

### *AŞIRI MİKRO DALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ENGELLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER*

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikrodalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet arakilit deliklerine her hangi bir obje sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin. İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıda belirtilen parçaların hasar görmemiş olması son derece önemlidir:

(1) Kapak, kapak contaları ve conta yüzeyleri
(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)
(3) Güç (Elektrik) kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmalı veya ayarlanmalıdır.

# Güvenlik Önlemleri

***GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER.***
***DİKKATLİ OKUYUN VE İLERİDE YARARLANMAK İÇİN SAKLAYIN.***
***Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmeden önce, aşağıdaki önlemleri aldığınızdan emin olun.***

**1.** Fırında metal kaplar **KULLANMAYIN**
- Metal kaplar :
- Altın veya gümüş işlemeli tabaklar
- Şiş, çatal vs.

Sebebi: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

**2.** Aşağıdakileri **ISITMAYIN**:
- Hava geçirmeyen veya vakumlu şişe, kavanoz, kaplar
  Örn.) Bebek maması kavanozları
- Hava geçirmeyen yiyecekler
  Örn.) Yumurta, kabuklu çerez, domates

Sebebi: Basınç artışı, patlamalarına sebep olabilir.
İpucu: Kapakları çıkartıp alın ve kabuklarını vs. soyun.

**3.** Mikrodalga fırını boşken **ÇALIŞTIRMAYIN.**
Sebebi: Fırının duvarlar hasar görebilir.
İpucu: Her zaman fırının içinde bir bardak su bırakın. Su, kaza ile boş fırını çalıştırdığınızda mikro dalgaları emecektir.

**4.** Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle **KAPATMAYIN.**
Sebebi: Fırından sıcak hava çıktığından, bez veya kağıt alev alabilir.

**5.** Bir tabağı, fırından çıkarmak için **DAİMA** eldiven kullanın.
Sebebi: Bazı kaplar, mikrodalgaları emerler ve ısı her zaman yiyecekten tabağa geçer. Kaplar bu yüzden sıcak olacaktır.

**6.** Isıtma devrelerine veya fırın duvarlarının iç tarafına **DOKUNMAYIN.**
Sebebi: Bu duvarlar, sıcak gibi görünmeseler bile, pişme işlemi sonunda dahi yanmalara sebep olacak kadar sıcak olabilir. Yanıcı maddelerin, fırının iç yüzeyi ile temas etmesine izin vermeyin. İlk önce fırının soğumasını bekleyin.

**7.** Fırının içinde, olası yangın çıkma riskini azaltmak için:
- Yanıcı maddeleri fırında saklamayın.
- Kağıt veya plastik ambalajları kapatmak için kullanılan telleri çıkartın.
- Mikrodalga fırını, gazeteyi kurutmak için kullanmayın.
  Fırından duman tüttüğünü gördüğünüzde, kapağı kapalı tutun ve fırını kapatıp fişini prizden çekin.

**8.** Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken dikkatli olun.
- Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra HER ZAMAN en az 20 saniye bekleyin.
- Gerekli ise ısıtırken karıştırın, bununla birlikte ısındıktan sonra MUTLAKA karıştırın.
- Isıttıktan sonra, kabı tutarken dikkatli olun. Kap çok sıcak ise, kendinizi yakabilirsiniz.
- Gecikmeli kaynama tehlikesi vardır.
- Gecikmeli kaynamayı ve olası yanmayı önlemek için, içeceklerin içine plastik bir kaşık ya da cam çubuk koymalısınız ve ısıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırmalısınız.

Sebebi: Sıvıların ısıtılması işlemi sırasında kaynama noktasında gecikme olabilir; bu da, kap fırından çıkarıldıktan sonra kaynama işleminin başlayabileceği anlamına gelir. Bu olduğu takdirde kendinizi yakabilirsiniz.

## Güvenlik Önlemleri *(önceki sayfadan devam)*

- Yanma durumunda, aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarını takip edin:
  - * Yanan bölgeyi, en az 10 dakika soğuk suyun içine sokun.
  - * Temiz ve kuru bir bezle kapatın.
  - * Krem, yağ veya losyon sürmeyin.
- ASLA kapları ağzına kadar doldurmayın ve sıvının taşmasını önlemek için, ağız kısmı dip kısmından daha geniş olan bir kap kullanın. Ağız kısmı dar olan şişeler, aşırı ısındıklarında patlayabilirler.
- Bebeğe vermeden önce DAİMA bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin.
- Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, ASLA şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın.

**9.** Güç kablosuna herhangi bir zarar vermemek için dikkatli olun.
- Güç kablosunu veya fişi suyun içine sokmayın ve güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Güç kablosu veya fiş hasar gördüğünde, bu cihazı çalıştırmayın.

**10.** Kapağı açarken, fırından bir kol uzunluğu kadar uzak durun.
Sebebi: Çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara sebep olabilir.

**11.** Fırının iç kısmını temiz tutun.
Sebebi: Fırının duvarlarına veya yüzeyine yapışan yemek atıkları veya yağlar boyanın bozulmasına ve performans düşüklüğüne yol açabilir.

**12.** Çalışma sırasında bir "klik" sesi duyulacaktır (özellikle çözme işlemi sırasında)
Sebebi: Elektrik güç çıkışı değiştiğinde, bu ses normaldir.

**13.** Mikrodalga boş çalıştığında, emniyet açısından güç otomatik olarak kesilecektir. 30 dakika kadar beklettikten sonra, fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

### *ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI*

Pişme esnasında, atılabilir plastik kaplarda, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin içinde ısınan veya pişen yiyeceğe arada bir bakmalısınız.

### *ÖNEMLİ*

Küçük çocukların fırını kullanmalarına veya fırınla oynamalarına ASLA izin verilmemelidir. Fırın kullanılırken çocukların fırına yaklaşmalarına müsaade edilmemelidir. Çocukların ilgilendiren cisimler, fırının üst tarafında muhafaza edilmemeli veya gizlenmemelidir.

### *UYARI:*

Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

### *UYARI:*

Mikrodalga enerjisinin yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesini içeren bakım veya onarım işlemleri sadece yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

### *UYARI:*

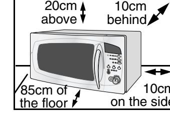
Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

### *UYARI:*

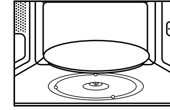
Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

## Mikrodalga Fırının Kurulumu

***Fırını düz ve ağırlığını taşıyacak kadar sağlam bir yere yerleştirin.***




**1.** Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm, üst tarafta 20 cm boşluk bırakın.
Fırının yerden 85 cm yüksekte olması tavsiye edilir.



**2.** Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın.
Silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin.
Döner tepsinin rahat şekilde dönüp dönmediğini kontrol edin.

**3.** Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.

 Fırın ısınacağından ve otomatik olarak kapanacağından **ASLA** havalandırma deliklerini kapatmayın. Fırın yeterince soğuyuncaya kadar çalışmayacaktır.

 Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Güç kablosu hasar görürse, üretici, üreticiye bağlı servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.

 Mikrodalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak ya da rutubetli ortamlara **YERLEŞTİRMEYİN**. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır.
Mikrodalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

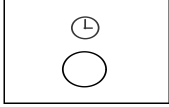
# Saat Ayarı

TR

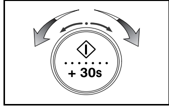
***Mikrodalga fırında dahili bir saati vardır. Zaman, 24 veya 12 saatlik düzende görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saati ayarlamalısınız:***

- ***Mikrodalga fırını ilk kurduğunuzda***
- ***Elektrik kesintisinden sonra***

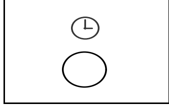
✉ Kış ve yaz saat ayarlamasına geçişlerde saati ayarlamayı unutmayın.



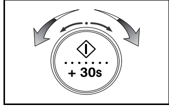
| **1. Saati aşağıdaki sistemde görüntülemek için...** | **tuşuna aşağıda gösterildiği gibi basın...** |
|---|---|
| 24-saatlik sistem | Bir kez |
| 12-saatlik sistem | İki kez |



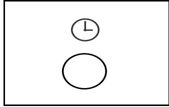

**2.** Saati ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.



**3.** tuşuna basın.




**4.** Dakikayı ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.



**5.** tuşuna basın.

# Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar

***Aşağıdaki sorunlardan biriyle karşılaştığınızda, belirtilen işlemleri yapın.***

◆ Bu normaldir.
- Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
- Kapak tarafında ve dış muhafazadan hava üflenmesi
- Kapağın etrafında ve dış muhafazadan ışık yansıması.
- Kapak ve havalandırma delikleri etrafında buhar kaçması.

◆ tuşuna basıldığında fırın çaışmıyor.
- Kapak tamamen kapalı mı?

◆ Yiyecek hiç pişmiyor.
- Zamanlayıcı doğru ayarlandı mı ve/veya tuşuna basıldı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

◆ Yiyecek ya çok ya da az pişiyor.
- Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
- Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

◆ Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor.
- Metal içeren bir tabak mı kullanıldı?
- Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
- Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

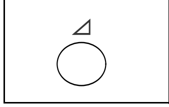
◆ Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.
- Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir. Bu sorunu çözmek için, fırını televizyon, radyo ve antenlerden uzağa yerleştirin.
- Fırının mikro işlemcisi tarafından parazit algılandığında, gösterge sıfırlanabilir. Bu sorunu çözmek için, fişi prizden çekin ve tekrar takın. Zamanı sıfırlayın.

✉ Eğer yukarıdaki işlemleri sorunu çözmezse, yerel bayiye veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine danışın.

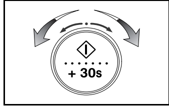
# Pişirme/Isıtma

***Aşağıdakiler, yiyeceği nasıl pişireceğinizi veya ısıtacağınızı gösterir. Fırını bırakıp gitmeden önce DAİMA pişme ayarlarını kontrol edin.***

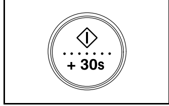
***Önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Sonra kapağı kapatın.***



**1.** ⊿ tuşuna basın.
Sonuç: 850W (maksimum pişme gücü) göstergeleri görüntülenir:
⊿ tuşuna ilgili güç değeri ilgili güç değeri görüntülene kadar basarak uygun güç seviyesini seçin. Güç seviyesi tablosuna başvurun.




**2.** Pişirme zamanını ayarlamak için **kontrol düğmesini** çevirin.




**3.** ◇ tuşuna basın.
Sonuç: Fırın lambası yanar ve döner tepsi dönmeye başlar.
1) Yiyecek pişirilmeye başlar ve pişme işlemi tamamlandığında, fırın dört kez öter.
2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.

 Mikrodalga fırını, boşken **ASLA** çalıştırmayın.

 Maksimum güçte (600W) bir yiyeceği kısa bir süre ısıtmak istediğinizde, her 30 saniyelik pişme süresi için +30s düğmesine bir defa basın.

# Güç Seviyeleri

TR

***Aşağıdaki seviyelerden birisini seçebilirsiniz..***

| Güç Seviyesi | Çıkış | |
|---|---|---|
| | MİKRODALGA FIRIN | IZGARA |
| YÜKSEK | 850W | |
| ORTA YÜKSEK | 600W | |
| ORTA | 450W | |
| ORTA DÜŞÜK | 300W | |
| ÇÖZME ( ) | 180W | |
| DÜŞÜK/ SICAK TUTMA | 100W | |
| IZGARA | - | 1100W |
| KOMBI I ( ) | 600W | 1100W |
| KOMBI II ( ) | 450W | 1100W |
| KOMBI III ( ) | 300W | 1100W |

 Yüksek güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi kısalmalıdır.

 Düşük güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi artmalıdır.

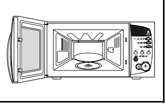
***Kontrol düğmesini çevirerek pişirme süğresi eklemek istediğinizde***

| *Süre* | *Artış Süresi* | *Süre* | *Artış Süresi* |
|---|---|---|---|
| 1dk.'ya kadar | 5sn. birim | 10 - 20dk. | 1dk. birim |
| 1 - 3dk. | 10sn. birim | 20 - 40dk. | 2dk. birim |
| 3 - 10dk. | 30sn. birim | 40 - 99dk. | 5dk. birim |

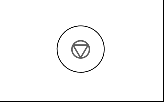
TR

# Pişirme İşleminin Durdurulması

***Yiyeceği kontrol etmek için, istediğiniz an işlemi durdurabilirsiniz.***



1. Geçici olarak durdurmak için:
   Kapağı açın.
   Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme işlemini başlatmak için, kapağı kapatın ve tuşuna basın.



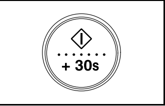
2. Tamamen durdurmak için:
   düğmesine basın.
   Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme ayarlarını iptal etmek isterseniz **İptal** ( ) tuşuna tekrar basın.



Başlamadan önce de istediğiniz ayarlamayı iptal etmek için **İpltal** ( ) tuşuna basabilirsiniz.

# Pişirme Süresinin Ayarlanması

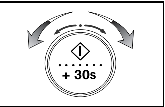
***Eklenecek her 30 saniye için +30s düğmesine bir kez basarak pişme süresini artırabilirsiniz.***




Eklenecek her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir kez basın.



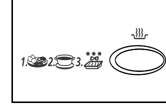
Pişirme esnasında zaman ayarını sadece Mikrodalga, Otomatik Isıtma/Pişirme, Kafeterya, Otomatik Gevrek Pişirme, Izgara ve Kombi modları seçili ise kullanabilirsiniz.



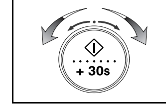

Pişirme işlemi sırasında pişirme süresini arttırmak veya azaltmak için kontrol düğmesini sağa ya da sola çevirin.

# Otomatik Isıtma Özelliğinin Kullanılması

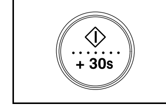
***Otomatik Isıtma Özelliğinde önceden ayarlanmış 3 pişirme süresi vardır. Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur. Kontrol Düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz. Ilk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.***



1. Otomatik Isıtma ( ) tuşuna bir ya da daha fazla basarak yiyecek tipini seçin.




2. **Kontrol Düğmesini** çevirerek servis miktarını seçin. (Referans için tabloya bakın.)




3. tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.



Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

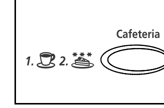
# Otomatik Isıtma Ayarları

***Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Isıtma Programlarını, miktarları, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.***

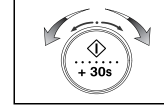
| Kod/ Sembol | Servis Tipi | Porsiyon | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Hazır Gıda** (Soğuk) | 300-350gr<br>400-450gr | 3dk. | Seramik bir tabağa koyun ve mikrodalgaya uygun streç filmle örtün. Bu program, 3 çeşitten oluşan yiyecekler için uygundur (örneğin; soslu et, sebze ve patates, pilav ya da makarna gibi yardımcı yiyecek). |
| 2 | **Çorba/Sos** (Soğuk) | 200-250gr<br>300-350gr<br>400-450gr | 3dk. | Seramik bir kase/tabağa dökün. Isıtma ve bekleme süresinde kapatın. Bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında karıştırın. |
| 3 | **Fırın Makarna** (donmuş) | 200gr<br>400gr | 3dk. | Donmuş fırın makarnayı ısıya dayanıklı bir tabağa ya da tepsiye yerleştirin. Rafa koyun. Bu program, lazanya, makarna gibi fırınlanmış hamurişi ürünler için uygundur. |

# Kafeterya Özelliğinin Kullanılması

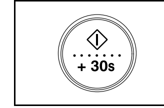
***Kafeterya özelliği ile, pişirme zamanı otomatik olarak ayarlanır. Kontrol düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz. Ilk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.***




1. **Cafeteria** tuşuna basarak bir kez ya da daha fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyecek tipini seçin.




2. **Kontrol Düğmesini** çevirerek servis miktarını seçin.




3. ◇ tuşuna basın.

   Sonuç: Pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.

**Örnek**: **Cafeteria** tuşuna bir kez basarak bir fincan kahve ısıtabilirsiniz. **Kontrol Düğmesini** çevirerek servis miktarını seçebilirsiniz Referans için tabloya bakın.

 Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

TR

# Kafeterya Ayarları

***Aşağıdaki tablo içecekleri ısıtma ve donmuş kekleri çözme için kullanılan çeşitli Otomatik Programları göstermektedir. Tablo, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri de kapsamaktadır.***
***Program no. 1 sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır. Program no. 2 mikrodalga ve ızgara kombinasyonu ile birlikte çalışır.***

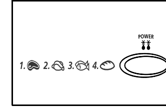
| Düğme | Gıda | Servis Miktarı | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **İçecekler** Kahve, süt, çay, su (oda sıcaklığında) | 150ml (1 fincan) 250ml (1 mug) | 1-2dk. | Seramik bir fincana (150 ml) ya da muga (250 ml) dökün ve döner tepsinin ortasına yerleştirin. Kapağını kapatmadan ısıtın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırın. Fincanları dışarı alırken dikkatli olun. (sıvılar için güvenlik talimatlarına bakın). |
| 2 | **Donmuş Kek** | 100gr (1parça) 200gr (2 parça) 300gr (2-3 parça) 400gr (3-4 parça) 500gr (4 parça) | 5-15dk. | Düz kek parçalarını (-18°C) doğrudan metal raf üerine koyun. Daha büyük parçaları döner tepsiye koyun. Bir parça ise merkeze, 2 parça ise birbirinin karşısına ve 3-4 parça ise daire şeklinde yerleştirin. Isıtıcının yardımıyla kek ısınacak ve gevrek hale gelecektir. Bu program elmalı kek, tahıllı kek ve maffinler için uygundur. Bütün bir kek, kremalı kek ve içi çikolatalı kek parçaları için uygun değildir. |

# Otomatik Çözme Özelliğinin Kullanılması

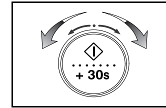
***Otomatik Çözme Özelliği et, kümes hayvanları ve balığı çözmenizi sağlar. Çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır. Sadece programı ve ağırlığı seçmeniz yeterlidir.***

✉ Sadece mikro dalga emniyeti olan kapları kullanın.

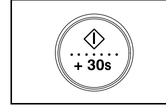
***Ilk önce, donmuş yiyeceği döner tablanın ortasına koyun ve kapağı kapatın.***




1. **Power Defrost** (⁑) (Çözne) tuşuna bir kez ya da daha fazla basarak pişirmek istedipğiniz yiyecek tipini seçin. (Detaylar için sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.)




2. **Kontrol Düğmesini** çevirerek yiyecek ağırlığını seçin. Maksimum 1500gr'a kadar ayarlama yapabilirsiniz.




3. ◇ tuşuna basın.
   Sonuç:
   - Çözme işlemi başlar.
   - Fırın, işlemin yarısında sinyal vererek yiyeceği çevirmeniz gerektiğini hatırlatır.
   - ◇ tuşuna tekrar basarak çözme işlemini bitirebilirsin

✉ Yiyecekleri Manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunun için, 180W'lık bir güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçin. Detaylar için sayfa 7'deki "Pişirme/Isıtma" kısmına bakın.

# Otomatik Çözme Ayarları

***Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Çözme Programlarını, miktarları, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.***

***Çözme işleminden önce, bütün ambalaj malzemelerini çıkarın.***
***Et, kümes hayvanları ve balığı seramik bir tabağa yerleştirin.***

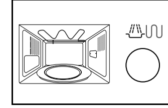
| Kod | Yiyecek | Porsiyon | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Et | 200 - 1500gr | 20-60dk. | Kenarları alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde eti çevirin. Bu program biftek, dana, kuzu, domuz, pirzola gibi etler için uygundur. |
| 2 | Kümes Hayvanları | 200 - 1500gr | 20-60dk. | Bacak ve kanat uçlarını alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde kümes hayvanını çevirin. Bu program bütün bir stavuk ve tavuk parçaları için uygundur. |
| 3 | Balık | 200 - 1500gr | 20-50dk. | Tüm balığı alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde balığı çevirin. the oven beeps. Bu program tüm balık ve balık filetoları için uygundur. |
| 4 | Ekmek/ Kek | 125 - 625gr | 5-20dk. | Ekmeği bir mutfak kağıdına koyun ve fırın sinyal verdiğinde çevirin. Keki seramik bir tabağa koyun ve fırın sinyal verdiğinde mümkünse çevirin. (Fırın çalışmaya devam eder ve kapak açıldığında durur.) Bu program bütün ya da dilimlenmiş olarak tüm ekmek türleri, için uygundur. Minik ekmekleri daire oluşturacak şekilde düzenleyin. Bu program çoğu kek türleri, bisküvitler ve peynirli kekler için uygundur. Bununla birlikte meyvalı, kremalı ya da içi çikolata ile kaplı kekler için uygun olduğu söylenemez. |

 Yiyeceği manuel olarak çözmek istediğinizde, 180W'lık bir güç seviyeli çözme fonksiyonunu kullanın. Manuel çözme ve çözme süresi ile ilgili detaylar için sayfa 20'ye bakın.

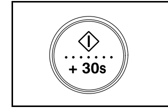
# Otomatik Gevrek Pişirme Özelliğinin Kullanılması

TR

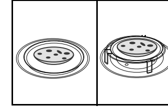
***Gevrek Pişirme özelliği ile, pişirme süresi otomatik olarak ayarlanır.***
***Kontrol düğmesini çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.***
***İlk önce gevrek tabağını döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.***



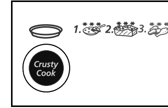
1. Gevrek tabağını doğrudan döner tepsinin üzerine yerleştirin ve en yüksek Mikrodalga-Izgara kombinasyonunda ön ısıtma yapın. **Combi ( )** tuşuna basın ve **kontrol düğmesini** çevirerek ön ısıtma zamanını ayarlayın (3 - 5 dakika).



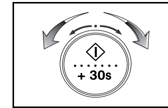

2. tuşuna basın.
   ☛ Çok sıcak olacağından, gevrek tabağını alırken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.



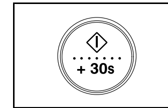
3. Fırının kapağını açın.
   Gevrek tabağına yiyceği yerleştirin.
   Kapağı kapatın.
   ✉ Gevrek tabağını mikrodalga içinde metal raf üzerine (ya da döner tepsiye) yerleştirin.




4. **Crusty Cook** tuşuna bir kez ya da daha fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyecek tipini seçin.




5. **Kontrol Düğmesini** çevirerek servis miktarını seçin. (Bir sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.)




6. tuşuna basın.
   Sonuç: Pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.

 **Gevrek Tabağının Temizlenmesi**
Gevrek tabağını sıcak su ve deterjanla temizleyin. Ardından bol su ile durulayın.

 Üstündeki teflon kaplamaya zarar vereceğinden fırça ya da sert sünger kullanmayın.

 **Lütfen Not Edin**
Gevrek tabağını bulaşık makinasında yıkanmak sakıncalıdır.

# Otomatik Gevrek Pişirme Özelliğinin Kullanılması

*(önceki sayfadan devam)*

TR

***Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Gevrek Pişirme Programlarını, miktarları, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeleri göstermektedir. Bu programlar mikrodalga ve ızgara kombinasyonunda kullanılabilir.***

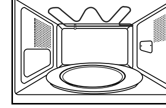
***Gevrek fonksiyonunu kullanmadan önce, gevrek tabağının 3-5 dakika için 600W'lık mikrodalga ve ızgara kombinasyonu kullanılarak ön ısıtmaya tabi tutulmasy tavsiye edilir. Tabağı alırken eldiven kullanın.***

| Kod / Gıda (-18°C) | Servis Miktarı | Önısıtma Süresi | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|---|
| 1. **Donmuş Pizza** | 200gr<br>300gr<br>400gr | 5dk. | - | Gevrek tabağını 600W + ızgara kullanarak önceden ısıtın. Pizzayı gevrek tabağına yerleştirin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin. |
| 2. **Donmuş Baget** | 150gr (1parça)<br>250gr (2parça) | 4dk. | 2-3 | Gevrek tabağını 600W + ızgara kullanarak önceden ısıtın. Bageti gevrek tabağının ortasına yerleştirin. 2 baget olduğunda onları yan yana koyun. Bu program içi malzemeli bagetler (örn. sebzeler, salam-jambon ve peynir) ve pizzalar için uygundur. |
| 3. **Donmuş Tavuk Çıtırları** | 125gr<br>250gr | 4dk. | - | Gevrek tabağını 600W + ızgara kullanarak önceden ısıtın. Gevrek tabağını fırça ile biraz yağlayın. Tavuk çıtırlarını yerleştirin. Fırın sinyal verdiğinde onları döndürün. Pişirmeye devam etmek için Start tuşuna basın. |

# Manuel Gevrek Pişirme Özelliğinin Kullanılması

***Bu gevrek tabağı önceden yüksek sıcaklıkta ısıtıldığı için sadece yiyeceğin üst kısmını değil alt kısmınıda kızartır. Gevrek tabağıyla hazırlayabileceğiniz yiyecekleri tabloda görebilirsiniz. (diğer sayfaya bakın***

***Gevrek tabağı ayrıca, pastırma, yumurta sosis gibi gıdalar için de kullanıla***



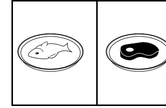
1. Gevrek tabağını doğrudan döner tepsinin üzerine yerleştirin ive en yüksek Mikrodalga-Izgara kombinasyonunda [600W+Izgara ( )] talimatları izleyerek ön ısıtma yapın.

   ☛ Çok sıcak olacağından, gevrek tabağını alırken mutlaka bir fırın eldiveni kullanın.

2. Pastırma, yumurta, sosis gibi yiyeceklerin güzelce kızarması için gevrek tabağını fırça ile biraz yağlayın.

   ❇ Gevrek tabağı teflon kaplamadır ve bu yüzden çizilmelere karşı dayanıksızdır. Tabağı çizebilecek, bıçak gibi keskin ve sert objeler kullanmayın.

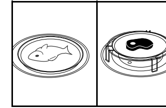
   ❇ Yüzeyi çizmemek için plastik malzeme kullanın. Yiyeceği tabak içinde iken kesmeyin.



3. Gevrek tabağına yiyceği yerleştirin.

   ☛ Gevrek tabağına ısıya dayanıksız nesneler koymayın; örn. plastik çatal v.s.

   ☛ Gevrek tabağını fırına döner tepsi olmadan ASLA yerleştirmeyin.



4. Gevrek tabağını mikrodalga içinde metal raf üzerine (ya da döner tepsiye) yerleştirin.

5. Uygun pişirme zamanını ve gücünü seçin. Diğer sayfadaki tabloya başvurun.

 **Gevrek Tabağının Temizlenmesi**

Gevrek tabağını sıcak su ve deterjanla temizleyin. Ardından bol su ile durulayın.

 Üstündeki teflon kaplamaya zarar vereceğinden fırça ya da sert sünger kullanmayın.

 **Lütfen Not Edin**

Gevrek tabağını bulaşık makinasında yıkanmak sakıncalıdır.

# Manuel Gevrek Pişirme Özelliğinin Kullanılması

*(önceki sayfadan devam)*

***Gevrek tabağının doğrudan döner tepsi üzerinde ön ısıtılması tavsiye edilir. Gevrek tabağını 600 W + Grill ( ) fonksiyonu ile ön ısıtın ve tablodaki süreleri ve talimatları izleyin.***

| Yiyecek | Porsiyon | Önısıtma Süresi | Güç | Pişirme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pastırma** | 4 Dilim (80gr) | 3dk | 600W+ Izgara | 3½-4dk | Gevrek tabağını ısıtın. Dilimleri tabağa yan yana yerleştirin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin. |
| **Izgara Domates** | 200gr (2 parça) | 3dk | 450W+ Izgara | 4½-5dk | Gevrek tabağını ısıtın. Domatesleri ikiye ayırın. Üstlerine birer parça peynir koyun. Daire şeklinde tabağa dizin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin. |
| **Burger (donmuş)** | 2 parça (125gr) | 3dk | 600W+ Izgara | 7-7½dk | Gevrek tabağını ısıtın. Donmuş burgerleri tabağa yerleştirin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin. 4- 5dk. sonra çevirin. |
| **Fırın Patates** | 250gr<br>500gr | 3dk | 600W+ Izgara | 5-6dk<br>8-9dk | Gevrek tabağını ısıtın. Patatesleri ikiye kesin. Kesik tarafı altta kalacak şekilde gevrek tabağına daire şeklinde düzenleyerek yerleştirin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin.. |
| **Balık Bagetleri (donmuş)** | 150 gr (5 parça)<br>300 gr (10 parça) | 4 dk | 600W+ Izgara | 7-8dk<br>9-10dk | Gevrek tabağını ısıtın. Fırça ile biraz yağlayın. Balık parçalarını daire şeklinde tabağa yerleştirin. 4 dk (5 parça) ya da 6 dk (10 parça) sonra çevirin. |
| **Pizza (soğuk)** | 300-350 gr | 4 dk | 450W+ Izgara | 6½-7½dk | Gevrek tabağını ısıtın. Soğuk pizzayı tabağa yerleştirin. Gevrek tabağını rafa yerleştirin. |

# Isıtma Elemanı İçin Konum Seçimi

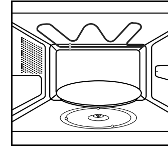
TR

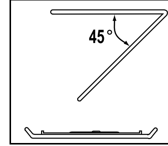
***Izgara yaparken ısıtma elemanı kullanılır. Sadece tek bir konum listelenmiştir.***

- ***Izgara ya da kombine mikrodalga + ızgara pişirme için yatay konum***



Isıtma elemenının konumunu sadece soğuk olduğunda değiştirin. Onu dikey konuma alırken aşırı güç uygulamayın.

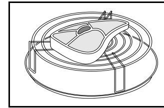





| Isıtma elemanını aşağıdaki konuma ayarlamak için... | Aşağıda belirtilen işlemleri yapın... |
|---|---|
| Yatay konum (ızgara ya da mikrodalga + ızgara kombi.) | ◆ Isıtma elemanını kendinize doğru çekin.<br>◆ Fırının çatısıyla paralel olana kadar onu yukarı doğru itin. |
| Fırının içindeki üst kısmı temizlerken, ısıtma elemanını aşağı doğru 45° döndürmek ve temizlemek uygun olacaktır. | |

# Aksesuar Seçimi

***Mikrodalga için güvenli olacak malzemeler kullanın; plastik kaplar, tabaklar, kağıt fincanlar ve mendiller kullanmayın.***



Eğer kombine pişirme modunu seçmek isterseniz (ızgara ve mikrodalga), sadece mikrodalga için güvenli olan tabaklar kullanın. Metalik pişirme kapları ve araç gereçleri fırına zarar verebilir.

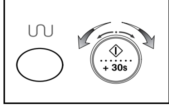


Fırın için uygun pişirme kapları ve araç gereçler için, sayfa 16'daki Pişirme Kapları Kılavuzuna bakın.

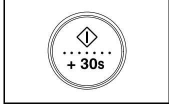
TR

# Izgara

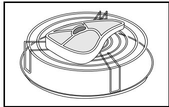
***Izgara, mikrodalgaları kullanmadan, yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtmanızı ve kızartmanızı sağlar. Bunun için, mikrodalga fırınla obirlikte bir de ızgara rafı sağlanmaktadır.***



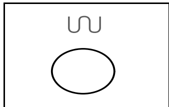
1. **Grill** (ꙍ) tuşuna basarak ızgarayı gerekli sıcaklığa kadar ısıtın. **Kontrol düğmesine** basarak önısıtma zamanını ayarlayın.



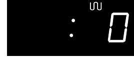
2. ◇ tuşuna basın.

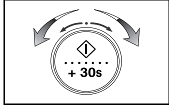


3. Kapağı açın ve yiyeceği ızgara rafına yerleştirin. Kapağı kapatın.



4. ꙍ tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:





5. **Kontrol düğmesini** çevirerek ızgara zamanını ayarlayın. Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.

6. ◇ tuşuna basın.
   Sonuç: Izgara pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.

✉ Izgara işlemi sırasında ısıtıcı kapanırsa endişe etmeyin. Bu sistem fırının aşırı ısınmasını engellemek için tasarlanmıştır.

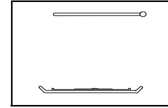
☛ Çok sıcak olacağından fırından tabakları çıkartırken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın. Isıtma elemanının yatay konumda olup olmadığını kontrol edin.

# Mikrodalga Fırın ve Izgara Birleşimi

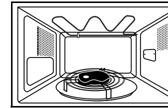
***Mikrodalga pişirme ile ızgara fonksiyonunu birleştirebilirsiniz. Böylece hızlı pişirme ve kızartmayı aynı anda yapabilirsiniz.***

☛ HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Cam ve seramik tabaklar bu iş için son derece uygundur.

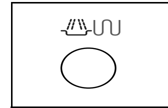
☛ Çok sıcak olacağından fırından malzemeleri çıkartırken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.



1. Isıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Detaylar için sayfa 13'e bakın.



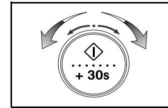
2. Kapağı açın
   Yiyeceği ızgara rafına, ızgara rafını da döner tepsiye yerleştirin.
   Kapağı kapatın.



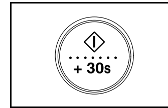
3. **Combi** ( ) tuşuna basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir: :
   (mikrodalga ve ızgara modu)
   600W (çıkış gücü)

   ✉ Uygun güç seviyesini seçmek için **Combi** ( ) btuşuna, ilgili güç seviyesi görüntülenene dek tekrar basın.

   ☛ Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.



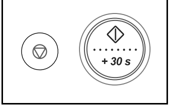
4. **Kontrol düğmesini** gerektiği kadar çevirerek pişirme süresini ayar Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.



5. ◇ tuşuna basın.
   Sonuç: Kombine pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Gerçerli süre tekrar görüntülenecektir.

✉ Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu modu için maksimum mikrodalga güc 600W'tır.

# Sinyal Sesinin Kapatılması



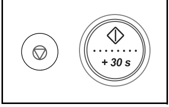

**1.** ve tuşlarına aynı anda basın.

Sonuç:

- Aşağıdaki gösterge görüntülenecektir:

OFF

- Bir tuşa bastığınızda sinyal sesi duyulmaz.




**2.** Sinyal sesini tekrar aktif hale getirmek için ve tuşlarına aynı anda basın.

Sonuç:

- Aşağıdaki gösterge görüntülenecektir:

On

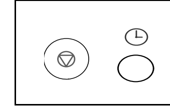
- Fırın tekrar sinyal sesi verecektir.

# Mikrodalga Fırınınızın Güvenlik Kilidi

TR

***Mikrodalga fırınınız özel bir Çocuk Güvenliği kildine sahiptir. Bu sayede çocukların ya da fırını kullanmayı bilmeyen kişilerin onu kazara çalıştırması engellenmiş olur.***

***Fırın istenilen bir zamanda kilitlenebilir.***

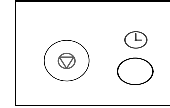


**1.** ve tuşlarına aynı anda basın.

Sonuç:

- Fırın kitlenecektir. (hiç bir fonksiyon seçilemez).
- Ekranda “L” ibaresi görüntülenir.

L



**2.** Fırın kilidini açmak için tekrar ve tuşlarına aynı anda basın.

Sonuç: Fırın normal şekilde kullanılabilecektir.

# Pişirme Kabı Rehberi

TR

***Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir.***
***Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişirme kabı mikrodalga için güvenli ise, endişelenmenize gerek yoktur.***

***Aşağıdaki tabloda değişik pişirme kaplarını listenmekte ve bunların mikrodalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiğini açıklanmaktadır.***

| Pişirme Kabı | Mikrodalga-Güvenliği | Yorumlar |
|---|---|---|
| **Alüminyum folyo** | ✓✗ | Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla kullanıldığında kıvılcımlar oluşabilir. |
| **Kızartma tabağı** | ✓ | Ön ısıtma işlemini sekiz dakikadan fazla sürdürmeyin. |
| **Porselen ve çömlek** | ✓ | Metal süsleme uygulanmadığı takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur. |
| **Atılabilir polyester mukavva tabaklar** | ✓ | Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır. |
| **Hazır gıda ambalajı** | | |
| • Polistiren kaplar | ✓ | Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir. |
| • Kağıt ambalaj veya gazete | ✗ | Yangına sebep olabilir. |
| • Dönüştürülebilir kağıt veya metal süs | ✗ | Kıvılcımlara sebep olabilir. |
| **Cam Eşya** | | |
| • Fırından masaya özellikli cam kaplar | ✓ | Metal süsleme uygulanmadığı takdirde kullanılabilir. |
| • İnce cam eşyalar | ✓ | Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir. |
| • Cam kavanozlar | ✓ | Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur. |
| **Metal** | | |
| • Tabaklar | ✗ | Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir. |
| • Buzluk poşet/kap bağları | ✗ | |
| **Kağıt** | | |
| • Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı | ✓ | Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer. |
| • Dönüştürülebilir kağıt | ✗ | Kıvılcımlara sebep olabilir. |
| **Plastik** | | |
| • Kaplar | ✓ | Özellikle, ısıya karşı yüksek dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kaplar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya rengi bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın. |
| • Streç Film | ✓ | Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, filmi kaldırırken dikkatli olun. |
| • Buşluk poşedi | ✓✗ | Sadece kaynatılabilir/fırında kullanılmaya uygun ise kullanılabilir. Hava geçirmelidir. Gerekirse, bir çatalla delin. |
| **Yağlı kağıt** | ✓ | Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir. |

**✓ :Tavsiye edilir**
**✓✗:Dikkatli kullanın**
**✗ :Güvenli değil**

## MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından açekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesini sağlar. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve açığa çıkan ısı yiyeceğin pişmesini sağlar.

## PİŞİRME

**Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Kaplar:**
Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar parlanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır. Ancak, seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

**Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:**
Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, pirinç, bakliyat, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirlmeye uygundur. Sos, hardal, çorba, buharda pişen puding, konserve ve acı sos gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

**Pişirme Sırasında Yiyeceği Kapalı Tutma**
Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler farklı şekillerde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikrodalga ile kullanılabilen streç film.

**Bekleme Süreleri**
Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılarak çıkabilmesi için bekleme süresi önemlidir.

### Dondurulmuş Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

| Yiyecek türü | Porsiyon | Güç | Süre (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| Ispanak | 150gr | 600W | 4½-5½ | 2-3 | 15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin. |
| Brokoli | 300gr | 600W | 9-10 | 2-3 | 30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin. |
| Bezelye | 300gr | 600W | 7½-8½ | 2-3 | 15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin. |
| Yeşil Fasulye | 300gr | 600W | 8-9 | 2-3 | 30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin. |
| Karışık Sebzeler (havuç/bezelye/mısır) | 300gr | 600W | 7½-8½ | 2-3 | 15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin. |
| Karışık Sebzeler (Çin Usulü) | 300gr | 600W | 8-9 | 2-3 | 15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin. |

### Pirinç ve Makarna İçin Pişirme Rehberi

**Pirinç:** Kapaklı büyük bir cam fırın kabı kullanın. Pişme sırasında pirinç hacminin iki katına çıkacaktır. Kapalı pişirin.
Pişirme süresi dolunca bekleme süresinden önce karıştırın ve tuz, baharat ve yağ ekleyin.
Not: Pişme süresinin sonunda pirinç tüm suyu emmeyebilir.

**Makarna:** Büyük bir cam fırın kabı kullanın. Kaynar su ve tuz ekleyin, iyice karıştırın. Kapakla kapatmadan pişirin.
Pişme sırasında ya da bittikten sonra ara ara karışltırın. bekleme süresinde kapalı tutun.

| Yiyecek türü | Porsiyon | Güç | Süre (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| Beyaz Pirinç (eşit kaynamış) | 250gr | 850W | 16-17 | 5 | 500ml soğuk su ekleyin. |
| Kahverengi Pirinç (eşit kaynamış) | 250gr | 850W | 21-22 | 5 | 500ml soğuk su ekleyin. |
| Karışık Pirinç | 250gr | 850W | 17-18 | 5 | 500ml soğuk su ekleyin. |
| Karışık Tahıl (pirinç + hububat) | 250gr | 850W | 18-19 | 5 | 400ml soğuk su ekleyin. |
| Makarna | 250gr | 850W | 11-12 | 5 | 1000ml sıcak su ekleyin. |

# Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

## Taze Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. Tavsiye edilen herhangi bir su miktarı yoksa (tabloya bakın) her 250gr için 30-45ml (2-3 kaşık) soğuk su ekleyin. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin.
3 dakikalık bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

İpucu: Taze sebzeleri eşit parçalar şeklinde doğrayın. Küçük parçalar daha hızlı pişecektir.

**Tüm taze sebzeler mikrodalga tam güçte kullanılarak (850W) pişirilmelidir.**

| Yiyecek | Porsiyon | Süre (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|
| Brokoli | 250gr<br>500gr | 4-4½<br>8-8½ | 3 | Eşit boyutta dallara ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin. |
| Brüksel Lahanası | 250gr | 5½-6½ | 3 | 60-75ml (5-6 kaşık) su ekleyin . |
| Havuç | 250gr | 4½-5 | 3 | Eşit dilimler halinde doğrayın. |
| Karnabahar | 250gr<br>500gr | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Eşit boyutta dallara ayırın. Büyükleri ikiye ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin. |
| Kabak | 250gr | 3½-4 | 3 | Dilimleyerek doğrayın. 30ml (2 kaşık) su veya çok az yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin. |
| Patlıcan | 250gr | 3½-4 | 3 | Küçük dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine 1 kaşık limon suyu serpin. |
| Pırasa | 250gr | 4½-5 | 3 | İnce dilimler halinde doğrayın. |
| Mantar | 125gr<br>250gr | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Bütün (küçük ise) veya dilimlenmiş olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu serpin. Tuz ve biberle tatlandırın. Servisten önce kurutun. |
| Soğan | 250gr | 5½-6 | 3 | Daire ya da dilim şeklinde doğrayın. Sadece 15ml (1 kaşık) su ekleyin. |
| Biber | 250gr | 4½-5 | 3 | Küçük dilimler halide doğrayın. |
| Patates | 250gr<br>500gr | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Soyulmuş patatesleri tartın ve onları eşit ölçülerde iki ya da dört parçaya ayırın. |
| Şalgam | 250gr | 5-5½ | 3 | Küçük küp şeklinde doğrayın. |

## *ISITMA*

Mikrodalga fırınınız, sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır. Referans olarak ilerdeki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılar ve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

### Hazırlama ve Kapatma

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük parça et gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

### Güç Seviyeleri ve Karıştırma

Bazı yiyecekler 850W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 600W, 450W ve hatta 300W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Genel olarak yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa (örneğin; kıymalı börek) düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyi olacaktır.
En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında yiyeceği iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın. Bekleme süresi esnasında, sıvıları mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk bulundurmanız tavsiye edilir. Bozulabileceğinden, yiyeceği aşırı ısıtmaktan kaçının. Pişirme süresinin tahmin edilmesi ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesi tavsiye edilir.

### Isıtma ve Bekleme Süreleri

Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda vardır.
Yiyeceğin bütünüyle, iyice ısıtıldığından emin olun.
Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin.
Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.

## *SIVILARIN ISITILMASI*

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini MUTLAKA yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koyun. Isıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırın.

### *BEBEK YİYECEKLERİNİN ISITILMASI*

**BEBEK YİYECEKLERİ:**
Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isındıktan sonra iyice karıştırın. Bebeğe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 30-40°C arası.

**BEBEK SÜTÜ:**
Sütü, temiz bir cam şişeye dökün. Ağzını kapatmadan ısıtın. Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın. Bekleme süresinden önce iyice karıştırın ve bebeğe vermeden önce bir daha karıştırın. Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 37°C.

**AÇIKLAMA:**
Yanmaları önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.
Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

**Bebek Mamaları ve Sütün Isıtılması**

Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

| Yiyecek | Porsiyon | Güç | Süre | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebek Yiyeceği (Sebze+ Et) | 190gr | 600W | 30sn. | 2-3 | Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin. |
| Bebek Maması (Tahıl + Süt + Meyve) | 190gr | 600W | 20sn. | 2-3 | Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin. |
| Bebek Sütü | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40sn.<br>50 sn to 1dk. | 2-3 | İyice karıştırın veya çalkalayın. Steril bir cam şişeye dökün. Döner tepsinin ortasına koyun. Kapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce iyice çalkalayın ve sıcaklığını dikkatlice kontrol edin. |

**Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma**

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

| Yiyecek | Porsiyon | Güç | Süre (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| İçecekler Kahve, süt, çay, su (oda sıcaklığı) | 150ml (1 fincan)<br>250ml (1 mug) | 850W | 1-1 ½<br>1½ -2 | 1-2 | Seramik bir fincana (150ml) veya muga (250ml) dökün. Döner tepsinin ortasına yerleştirin. Kapatmadan ısıtın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırın. Fincanları mikrodalgadan çıkartırken dikkatli olun (sıvılar için olan güvenlik İtalimatlarına bakın). |
| Çorba (soğuk) | 250gr | 850W | 3-3½ | 2-3 | Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servis yapmadan önce yine karıştırın. |
| Güveç (soğuk) | 350gr | 600W | 5 ½ -6 ½ | 2-3 | Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtırken arada bir karıştırın. Bekleme ve servisten önce yine karıştırın. |
| Soslu Hamurişi (soğuk) | 350gr | 600W | 4 ½ -5 ½ | 3 | Hamurişini (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin. Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın. |
| Malzemeli Hamurişi (soğuk) | 350gr | 600W | 5-6 | 3 | Malzemeli hamurişini (örn. mantı, ravyoli, v.s.) çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında arada bir karıştırın. Bekleme ve servis öncesinde tekrar karıştırın. |
| Tabakta Yiyecek (soğuk) | 350gr | 600W | 5 ½ -6 ½ | 3 | 2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun. Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. |

TR

### MANUEL ÇÖZME (DEFROST) İŞLEMİ

Mikrodalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikrodalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, aniden beklenmedik bir misafir gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. Bağlamak için kullanılan metal telleri çıkartın. Çözülürken çıkan suyun kurutulması için, yiyeceği paketden çıkartın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu, sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin.
Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin.
Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.
Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın. Çözme işleminin tamamlanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır. İlgili tabloya bakın.

İpucu: İnce ve düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, izleyen tabloyu rehber olarak kullanın.

**Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.**

| Yiyecek | Porsiyon | Süre (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|
| Et<br>Doğranmış Et<br><br>Domuz Bifteği | <br>250gr<br>500gr<br><br>250gr | <br>6½ -7½<br>13-14<br><br>7½ -8½ | <br>5-25 | Düz seramik bir tabağa eti koyun. İnce köşelerini alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısına geldiğinizde diğer tarafa çevirin. |
| Kümes Hayvanları<br>Tavuk parçaları<br><br>Bütün tavuk | <br>500gr (2 parça)<br><br>900gr | <br>14½-15½<br><br>28-30 | <br>15-40 | İlk olarak tavuk parçalarını deri tarafı aşağı gelecek şekilde, bütün tavuğu ise gögüs tarafı aşağıya gelecek şekilde seremaik tabağa yerleştirin. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin. |
| Balık<br>Balık filetoları | <br>200gr (2 parça)<br>400gr (4 parça) | <br>6-7<br>12-13 | <br>5-15 | Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına yerleştirin. İnce parçaları daha kalın parçaların altına yerleştirin. Dar uçları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin. |
| Meyveler<br>Küçük yumuşak meyveler | 250gr | 6-7 | 5-10 | Meyveleri düz, yuvarlak bir cam tabağa dizin. (geniş çaplı olarak). |
| Ekmek<br>Yuvarlak ekmekler (her biri yakl. 50gr)<br><br>Tost/Sandviç<br>Alman Ekmekleri (Buğday + Çavdar unu ve tahıllı) | <br>2 parça<br>4 parça<br><br>250gr<br><br>500gr | <br>½-1<br>2-2½<br><br>4½-5<br><br>8-10 | <br>5-20 | Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde veya ekmeği yatay şekilde mutfak kağıdına koyarak, döner tepsinin ortasına yerleştirin. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin. |

TR

### *IZGARA*
Izgara ısıtma elemanı tavanın altına yerleştirilmiştir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Izgara için 4 dakikalık ön ısıtma yapılması yiyeceğin daha hızlı kızartılmasını sağlar.

**Izgara İçin Pişirme Kapları:**
Ateşe dayanıklı olmalıdır ve metal içerebilir. Erime ihtimali olduğundan hiç bir plastik kap kullanılmamalıdır.

**Izgara İçin Uygun Yiyecekler:**
Pirzola, biftek, hamburger, pastırma ve tütsülenmiş jambon, ince balık porsiyonları, sandiviçler ve malzemeli kızarmış ekmekler.

**ÖNEMLİ NOT:**
Sadece ızgara modunu kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Unutmayınız ki, aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir.

### *MİKRODALGA + IZGARA*
Bu pişirme modu ızgaradan kaynaklanan ısı yayılımı ile mikrodalga pişirmenin hızını birleştirir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Bu modelde üç farklı kombinasyon modu mevcuttur:
600W + Izgara, 450W + Izgara ve 300W + Izgara.

**Mikrogalga + Izgara İle Pişirme İçin Pişirme Kapları:**
Mikrodalga ile kullanılabailen kapları kullanın. Pişirme kapları ateşe dayanıklı olmalıdır. Kombinasyon modunda iken metal veya metal içeren pişirme kaplarını kullanmayın. Erime ihtimali olduğundan her hangi bir plastik pişirme kabı kullanılmamalıdır.

**Mikrogalga + Izgara İçin Uygun Yiyecekler:**
Kombinasyon modu ile pişirme için uygun yiyecekler; ısıtılma ya da kızartılma ihtiyacı gösteren tüm pişmiş yiyecekler (örn. fırın makarna), üstünün kızarması için kısa bir pişme süresinin yeterli olduğu yiyecekler için uygundur. Ayrıca bu mod, üstü kızartılacak veya kıtır olacak ince yiyecek porsiyonları içinde kullanılır (örn. tavuk parçaları, pişirme işleminin yarısında diğer tarafa döndürerek). Detaylar için ızgara tablosuna bakın.

**ÖNEMLİ NOT:**
Kombinasyon modunu (mikrodalga + ızgara) kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir. Diğer taraftan doğrudan döner tepsi üzerinde de yerleştirilebilir. Lütfen aşağıdaki tabloda belirtilen talimatlara başvurun.

Her iki tarafı da kızartmak için yiyeceği döndürmeyi unutmayın!

**Dondurulmuş Yiyecekler için Izgara Rehberi**

Izgara konumunda güç seviyeleri ve süreler için aşağıdaki tabloyu rehber olarak kullanın.

| Taze Yiyecek | Porsiyon | Güç | 1. Taraf Süre (dk.) | 2. Taraf Süre (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| Yuvarlak ekmekler (her biri yaklaşık 50gr) | 2 parça<br>4 parça | MW+ Izgara | 300W+ Izgara<br>1-1½<br>2-2½ | Sadece Izgara<br>1-2<br>1-2 | Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde rafa dizin. Ekmeklerin ikinci yüzünü istediğiniz kıvama kadar kızartın. 2-5dk. bekleyin. |
| Bagetler + ek malzemeler (domates, peynir, jambon, mantar) | 250-300gr (2 parça) | 450W + Izgara | 8-9 | -- | 2 dondurulmuş bageti yan yana rafa koyun. Izgara işleminden sonra 2-3dk. kadar bekleyin. |
| Graten (sebzeler patates) | 400gr | 450W + Izgara | 13-14 | -- | Dondurulmuş grateni yuvarlak, küçük, ısıya dayanıklı bir cam tabağa koyun. Tabağı rafa yerleştirin. Pişme işleminden sonra 2-3dk. kadar bekleyin. |
| Hamurişi (Makarna, Lazanya) | 400gr | 600W + Izgara | 14-15 | -- | Dondurulmuş makarnayı düz, küçük, köşeli ve cam bir fırın kabına koyun. Fırın kabını doğrudan döner tepsiye yerleştirin. Pişme işleminden sonra 2-3 dakika kadar bekleyin. |
| Tavuk Çıtırları | 250gr | 450W + Izgara | 5-5½ | 3-3½ | Çıtırlı tavuk parçalarını ızgara rafına yerleştirin. |
| Fırın Cipsleri | 250gr | 450W + Izgara | 9-11 | 4-5 | Fırın cipslerini, fırın kağıdına koyarak rafa yerleştirin. |

TR

## Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi

**Izgara için ızgara fonksiyonu ile 4 dakika kadar ön ısıtma yapın.**

Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

| Taze Yiyecek | Porsiyon | Güç | 1. Taraf Süre (dk.) | 2. Taraf Süre (dk.) | Talimatlar |
|---|---|---|---|---|---|
| Tost Dilimleri | 4 parça (herbiri 25gr) | Sadece Izgara | 4-5 | 4½-5½ | Tost dilimlerini yan yana ızgara rafına yerleştirin. |
| Yuvarlak Ekmek (paketlenmiş olarak) | 2-4 parça | Sadece Izgara | 2-3 | 2-3 | Yuvarlak ekmekleri alt tarafı üste gelecek şekilde, daire olarak doğrudan döner tepsiye yerleştirin. |
| Izgara Domates | 200gr (2 parça)<br>400gr (4parça) | 300W + Izgara | 3½-4½<br>6-7 | -- | Domatesleri ortadan ikiye kesin. Üzerine bir parça peynir koyun. Düz bir cam fırın tabağına daire şeklinde dizin. Izgara rafına yerleştirin. |
| Hawaii Tostu (ananas, jambon, peynir dilimleri) | 2 parça (300gr) | 450W + Izgara | 3½-4 | -- | Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi üzerine koyarak ızgara rafına yerleştirin. 2 tostu karşılıklı olarak doğrudan rafa yerleştirin. 2-3 dakika kadar bekleyin. |
| Fırın Patates | 250gr<br>500gr | 600W + Izgara | 4½-5½<br>8-9 | -- | Patatesleri ikiye ayırın. Kesik taraf ızgaraya bakacak şekilde ve daire biçiminde rafa dizin. |
| Tavuk Parçaları | 450-500gr (2 parça) | 300W + Izgara | 8-9 | 9-10 | Tavuk parçalarını yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Kemik kısmı ortaya gelecek şekilde daire formunda dizin. Bir tavuk parçasını rafın ortasına koymayın. 2-3 dakika kadar bekleyin. |
| Kuzu Pirzola (orta boy) | 400 gr (4parça) | Sadece Izgara | 11-13 | 8-9 | Kuzu pirzolalarını yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Onları ızgara rafının ortasına yerleştirin. Izgara işleminden sonra 2-3 dakika kadar bekleyin. |

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Domuz Biftek | 250gr (2 parça) | MW + Izgara | 300W+ Izgara 7-8 | Sadece Izgara 6-7 | Domuz bifteklerini yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Onları ızgara rafının ortasına yerleştirin. Izgara işleminden sonra 2-3 dk. kadar bekleyin. |
| Fırın Elma | 1 elma (yakl. 200gr)<br>2 elma (yakl. 400gr) | 300W + Izgara | 4-4½<br>6-7 | -- | Elmaların içini boşaltın ve kuru üzüm ve reçelle doldurun. Tepesine biraz badem koyun. Elmaları düz bir cam fırın kabına yerleştirin. Cam kabı doğrudan döner tepsiye yerleştirin. |

# Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

## *ÖZEL İPUÇLARI*

**YAĞ ERİTME**

50gr yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın. 850W güç konumunu kullanarak 40-50 saniye ısıtın ve yağ eriyinceye kadar iyice karıştırın.

**ÇİKOLATA ERİTME**

100gr çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun. 450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın. Eritme sırasında bir veya iki kez karıştırın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

**KRİSTALLEŞMİŞ BALI ERİTME**

20gr kristalleşmiş balı, küçük derin bir cam tabağa koyun. 300W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

**JELATİNİ ERİTME**

Kuru jelatin yapraklarını (10gr) 5 dakika kadar soğuk suda tutun. Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun. 300W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın. Erittikten sonra karıştırın.

**ŞEKERLİ KREMA/PASTA KAPLAMASI PİŞİRİLMESİ ( KEK VE PASTA İÇİN)**

Hazır pasta kaplamasını (yaklaşık 14gr) 40gr şeker ve 250ml soğuk su ile karıştırın. Kapağını kapatmadan, şekerli krema/pasta kaplaması saydamlaşıncaya kadar 850W güç konumunu kullanarak 3 ½ - 4 ½ dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

**REÇEL YAPMA**

600gr meyveyi (örn.; küçük yumuşak meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam fırın kasesine koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın. Kapağı kapatarak, 850W güç konumunda 10-12 dakika pişirin. Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kavanozlarına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

**PUDİNG YAPMA**

Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Uygun ölçüde kapaklı, cam bir fırın kabı kullanın. 850W güç konumunda 6 ½ to 7 ½ dakika pişirin. Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

**BADEM KAVURMA**

30gr bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın. 600W güç konumunu kullanarak 3 ½ to 4 ½ dakika kadar kavurun. Kavurma sırasında kaç kez karıştırın. Fırında 2-3 dakika bekletin. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

# Mikrodalga Fırının Temizlenmesi



***Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikrodalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir:***

- ***İç ve dış yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak menteşeleri***
- ***Döner tepsi ve silindir halkaları***

☛ **HER ZAMAN** kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

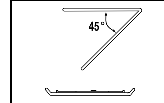
☛ Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun..
2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.
3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tepsinin üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.
4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun plakayı yıkayın.

✉ Havalandırma deliklerine su **DÖKMEYİN. KESİNLİKLE** aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:

- Atıkların birikmediğinden emin olun.
- Kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

✉ Mikrodalga fırının içini her kullanımın ardından yumuşak bir deterjan solüsyonuyla **temizleyin**. Yaralanma ihtimaline kaşı fırını so.uduktan sonra temizleyin.




Fırının içindeki üst kısmı temizlerken, ısıtma elemanını aşağı doğru 45° döndürmek ve temizlemek uygun olacaktır.

# Mikrodalga Fırının Muhafazası ve Bakımı

***Mikrodalga fırının muhafazası ve bakımı sırasında birkaç basit önlem alınmalıdır.***
***Kapak ve menteşeler hasarlı ise, fırın kullanılmamalıdır:***

- ***Kırık menteşe***
- ***Hasarlı conta***
- ***Hasarlı veya bükülmüş fırın kaplaması***

***Onarım, sadece yetkili bir mikrodalga teknisyeni tarafından yapılmalıdır.***

☛ **ASLA** dış kaplamayı fırından ayırmayın. Fırın arızalandığında ve servis gerektiğinde veya çalışmasında bir anormallik olduğunda:
- Elektrik fişini prizden çekin.
- En yakın satış sonrası servis merkezi ile temasa geçin.

✉ Fırını geçici olarak muhafaza etmek istediğinizde, kuru ve temiz bir alan seçin.
**Sebebi**: Toz ve rutubet, fırının hareketli parçalarını olumsuz etkiler.

✉ Bu mikrodalga fırın ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

# Teknik özellikler

***SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.***

| **Model** | **CE287DN** |
|---|---|
| **Güç Kaynağı** | 230V ~ 50Hz |
| **Güç Tüketimi**<br>Mikrodalga<br>Izgara<br>Bütünleşik Mod | <br>1300W<br>1100W<br>2400W |
| **Çıkış Gücü** | 100W/850W (IEC-705) |
| **Çalışma Frekansı** | 2450MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Soğutma Yöntemi** | Soğutma fan motoru |
| **Ebat** (W x H x D)<br>Dıştan<br>Fırın İçi | <br>489 x 275 x 398mm<br>330 x 211 x 329mm |
| **Hacim** | 23 litre |
| **Ağırlık**<br>Net | <br>15kg yaklaşık |

